

# PITKÄ KUUMA GRILLIKESÄ



# SISÄLLYSLUETTELO

---

Kuuminta grillissä (tai uunissa) tänä kesänä! .....	3	Cheese Burger .....	11
Laita kaalit tulille! .....	4	Bacon Burger .....	12
Pientä ja kätevää! – Hellmann’s annospakkaukset .....	5	Go Vege! Burger .....	13
Suurta ja siistiä! – Hellmann’s annostelijat .....	6	Cremolata Chick Sandwich .....	14
Varioi helposti uusia majoneesimakuja .....	7	Grillattua selleriä, pecorinoa ja peuran sydäntä .....	15
<b>Reseptit</b>		Patty Melt Sandwich .....	16
Summer Hot Dog .....	8	Savustettua lohta ja paahdettua perunasalaattia .....	17
Pulled Pork -burgerit, coleslaw ja barbecuevinegretti .....	9	Tuotetiedot .....	18
Veggie Brazil, kasvisburgeripihvi .....	10		

# KUUMINTA GRILLISSÄ (TAI UUNISSA) TÄNÄ KESÄNÄ!

.....

Vihreät vihannekset ovat kuuminta hottia, mutta grillatut vihreät ovat vieläkin kuumempia. Ja mikä parasta – näillä herkuilla ei voi mennä pieleen! Meillä on kuitenkin tarjota muutamia vinkkejä siihen, miten saat tehtyä grillauksestasi todellista taidetta ja kasviksistasi vieläkin maukkaampia. Tärkeintä on käsitellä kasviksiasi samalla tavoin kuin lihaa. Grilliruoka taipuu myös mukaan otettavaksi – muista kaunis esillepano!

1. Hanki todella hyvä BBQ-mauste – se on jo puoli voittoa.
2. Älä käytä liikaa öljyä, mutta käytä kuitenkin hieman rasvaa, jotta mausteet kiinnittyvät raaka-aineisiin.
3. Lisää hieman glaze-kastiketta grillauksen lopussa, jotta saat herkullisen karamellisoidun lopputuloksen.
4. Ota rennosti laittaessasi ruokaa, monet kasvikset kypsyvät grillissä parhaiten miedolla lämmöllä. Tarkkaile tilannetta!
5. Ota kasvikset mukaan ulos! Varras, jossa on paljon porkkana- tai punajuurisiivuja, on todellinen grilli-aterian kohokohta.



# LAITA KAALIT TULILLE!

.....

Kaali on maanläheinen raaka-aine grillaukseen, josta on helppo tykätä. Useimmat kaalilajit kestävät hyvin myös lämpöä. Suosittelemme grilliin suippo-kaalia, joka on erityisen maukasta tänä vuonna.

Näin helposti se käy: leikkaa kaali siivuiksi, sivele öljyllä ja laita grilliin. Suuret kaalinpalat kypsyvät parhaiten epäsuoralla lämmöllä ja sopivat erityisen hyvin tarjottavaksi pienen majoneesinokareen kanssa.





# PIENTÄ JA KÄTEVÄÄ!

.....

Tiesitkö, että Hellmann's majoneesia, sinappia ja ketsuppia on saatavilla tyylikkäässä, miellyttävissä ja hygieenisissä annospakkauksissa, jotka helpottavat niiden tarjoamista uudella tavalla ja houkuttelevalla tavalla. Samalla ne helpottavat kulutuksen ja kustannusten seuranta ja auttavat vähentämään ruokajätteen määrää.

- Hieman pienempi, hitusen ylellisempi
- Tarjoaa paremman kokonaiskuvan kulutuksesta ja kustannuksista
- Hygieeninen
- Sopii täydellisesti take awayhin
- Ei keinotekoisia väriaineita



Real majoneesi  
198 x 10 ml



Ketsuppi  
198 x 10 ml



Sinappi  
198 x 10 ml

# SUURTA JA SIISTIÄ!

Joskus on huomattavasti helpompaa, kustannustehokkaampaa ja käytännöllisempää tarjota Hellmann'sia käyttämällä annostelijaa.

Annostelijamme on helppo asentaa ja täyttää ja se on suunniteltu palvelemaan isojakin asiakasmassoja nopeasti ja sujuvasti. Annostelijat ovat myös hyvä vaihtoehto kestävän kehityksen näkökulmasta, sillä **yksittäispakkaukset tuottavat muovijätettä jopa 5,9 kertaa annostelijaa enemmän.**

Annostelijan avulla **jopa 99% pakkauksen sisällöstä saadaan ulos ja käytettäväksi.** Lisäksi annoksen kustannus per millilitra on annostelijaa käytettäessä pienempi.

- Kontrolloitu annostelu (12 ml/annos)
- Uudelleentäytettävä jätteen minimoimiseksi
- Tiputtelematon annostelunokka pitää ympäristön ja pöytäpinnat siisteinä
- Helppo asentaa ja täyttää
- Vähemmän muovijätettä ja hävikkiä
- Edullisempi annos per millilitra kuin annospakkauksissa
- Ei keinotekoisia väriaineita



Majoneesi 2,25 kg täyttöpussi

Ketsuppi 2,5 kg täyttöpussi

Sinappi 2,5 kg täyttöpussi

# VARIOI HELPOSTI UUSIA MAJONEESIMAKUJA



## GOCHUJANG -MAJONEESI

- 200 g Hellmann's majoneesi
- 20 g Gochujang
- 1 kpl Limen mehu



## CAPE MALAY

- 200 g Hellmann's majoneesi
- 50 g Piimä
- 5 g Kurkuma
- 1 g Kaneli
- 1 g Kardemumma
- 2 g Juustokumina
- 2 g Korianteri
- 1 g Valkopippuri



40 g Knorr Valkosipuli Puré Professional = Aioli

20 g Maille Dijon sinappi  
Tabasco Habanero = Dijon

40 g Knorr Tahnamauste Provence = Yrtti

40 g Knorr Curry Puré Professional = Curry

40 g Paahdettu seesamiöljy  
20 g Paahdettu seesaminsien = Seesami

50 g Knorr Savuchili Puré Professional = Savuchili  
10 g Knorr Valkosipuli Puré Professional

5 g Knorr Valkosipuli Puré Professional = Aasia  
5 g Knorr Inkivääri Puré Professional



# SUMMER HOT DOG

---

*Laktoositon*

10 henkilölle

## Hapankaalimajoneesi

Hapankaali	200 g
Hellmann's Professional -majoneesi	200 g
Knorr Valkosipuli Puré Professional	20 g
Mustapippuri, rouhittu	1 g

## Hot dog

Hot dog -sämpylä	10 kpl
Pitkä nakki	10 kpl
Sipuli, paahdettu	
Ruohosipuli	

## Hapankaalimajoneesi

1. Valuta hapankaali hyvin.
2. Sekoita hapankaali ja majoneesi.
3. Mausta.

## Hot dog

1. Kuumenna sämpylät ja nakit.
2. Kasaa hodarit ja laita päälle hapankaalimajoneesia, rapeaa sipulia ja leikattua ruohosipulia.





# PULLED PORK -BURGERIT, COLESLAW JA BARBECUEVINEGRETTI

---

*Laktoositon*

10 henkilölle

## **Pulled pork**

Porsaan niskaa	2 kg
Paprika, jauhettu	20 g
Fariinisokeri	20 g
Chilijauhe	10 g
Juustokumina	10 g
Sokeri, tumma	20 g
Mustapippuri, rouhittu	
Suola	20 g

## **Vinegretti**

Ketsuppi	200 g
Worcester-kastike	100 ml
Knorr Savuchili Puré Professional	10 g
Maille Dijon Originale Sinappi	110 g

## **Coleslaw**

Hellmann's Real majoneesi	500 g
Hunaja	50 g
Sitruunamehu	60 g
Valkokaali	600 g
Mustapippuri, rouhittu	

## **Pulled pork**

1. Sekoita rub-mausteen ainekset ja hiero mauste huolellisesti porsaanlihaan.
2. Valmista liha joko sous vide -menetelmällä 90-asteisessa uunissa 8–10 tuntia tai paista lihaa 150-asteisessä uunissa 4–5 tuntia.

## **Vinegretti**

1. Sekoita ainekset, kiehauta, jäähdytä ja laita jääkaappiin.

## **Coleslaw**

1. Sekoita kastikkeen ainekset ja sekoita se kaalisuikaleiden joukkoon. Mausta suolalla ja pippurilla.
2. Laita salaatti jääkaappiin tekeytymään muutamaksi tunniksi tai seuraavaan päivään.

Täytä sämpylät pulled porilla ja coleslaw -salaatilla.



# VEGGIE BRAZIL, KASVISBURGERPIHVI

.....  
*Maidoton, Gluteeniton*

10 henkilölle

Kikherne	<b>1,2 kg</b>
Sipuli	<b>120 g</b>
Porkkana	<b>120 g</b>
Varsiselleri	<b>60 g</b>
Maizena maissitärkkelys	<b>40 g</b>
Knorr Valkosipuli Puré Professional	<b>50 g</b>
Knorr Professional Kasvisfondi	<b>50 ml</b>
Persilja	<b>30 g</b>

1. Raasta juurekset ja sekoita yleiskoneessa valutettujen kikherneiden kanssa.
2. Lisää mausteet, maissitärkkelys sekä fondi.
3. Annostele paistopelleille.
4. Paista yhdistelmäunissa 180 asteessa 10–15 minuuttia tai kuumalla pannulla voissa.



# CHEESE BURGER

.....

1 henkilö

Burgersämpylä	55 g
Voi/margariini	10 g
Naudan jauhelihapihvi 20 %	200 g
Cheddar mature	35 g
Pikkelöity punasipuli	20 g
Maille Dijon Originale Sinappi	20 g
Hellmann's Ketsuppi	20 g
Sydänsalaatin lehti	5 g
<b>Dijon-majoneesi</b>	
Hellmann's Professional -majoneesi	300 g
Maille Dijon Originale Sinappi	30 g

## Burger

1. Paista pihviin rapeat pinnat grillissä. Laita pihvi folion sisään vetoon, 8 minuuttia tai pihvin sisälämpö on 56 astetta.
  2. Voitele sämpylä voilla/margariinilla ja paista pinnat rapeaksi.
  3. Laita pihvi grilliin ja paista nopeasti toinen puoli ja käännä. Laita siivu cheddaria ja anna sulaa.
  4. Voitele sämpylän pohja majoneesilla. Lisää sitten salaatti, pihvi, punasipuli ja lopuksi ketsupilla voideltu kansi päälle.
- ## Pikkelipunasipuli
5. Valmista 1-2-3 liemi: 1 osa väkiviinaetikkaa, 2 osaa sokeria, 3 osaa vettä.
  6. Kiehauta kunnes sokeri on liuennut, jäähtyä.
  7. Sekoita punasipulirenkaiden kanssa. Anna maustua vähintään kaksi tuntia.



# BACON BURGER

---

1 henkilö

Burgersämpylä	55 g
Voi/margariini	10 g
Naudan jauheliha-pihvi 20 %	200 g
Pekoni, siivu	30 g
Cheddar mature	35 g
Sipulihilloke	30 g
Sriracha-majoneesi	30 g
Sydänsalaatin lehti	5 g
<b>Punasipulihilloke</b>	
Punasipulikuutio	500 g
Hillosokeri	250 g
Chingian-etikka	20 g
Vettä	10 g
Suola	1 g
<b>Sriracha-majoneesi</b>	
Hellmann's Professional -majoneesi	500 g
Sriracha	75 g

1. Paista pihviin rapeat pinnat grillissä. Laita pihvi folion sisään vetoon, 8 minuuttia tai pihvin sisälämpö on 56 astetta.
2. Voitele sämpylä voilla/margariinilla ja paista pinnat rapeaksi.
3. Paista pekoni viileällä pannulla pikkuhiljaa lämpöä lisäten kunnes se on rapea.
4. Laita pihvi grilliin ja paista nopeasti toinen puoli ja käännä. Laita siivu cheddaria ja anna sulaa.
5. Voitele sämpylän pohja majoneesilla. Lisää sitten salaatti, pihvi, pekoni, hilloketta ja lopuksi majoneesilla voideltu kansi päälle.

## **Punasipulihilloke**

1. Mittaa raaka-aineet kattilaan. Anna kiehua miedolla lämmöllä 20 minuuttia. Jäähdytä.

## **Sriracha-majoneesi**

1. Sekoita ainekset keskenään.



# GO VEGE! BURGER

---

1 henkilö

Burgersämpylä	55 g
Voi/margariini	10 g
Kasvipohjainen burgerpihvi	113 g
Cheddar mature	35 g
Pikkelöity punasipuli	20 g
Tryffelimajoneesi	20 g
Pihvitomaatti, viipale	10 g
Sydänsalaatin lehti	5 g
<b>Tryffelimajoneesi</b>	
Hellmann's Vegaanimajoneesi	300 g
Tryffelisalsa	30 g
Tryffeliöljy	5 g

1. Paista pihviin rapeat pinnat grillissä. Laita pihvi folion sisään vetoon, 8 minuuttia tai pihvin sisälämpö on 56 astetta.
2. Voitele sämpylä voilla/margariinilla ja paista pinnat rapeaksi.
3. Laita pihvi grilliin ja paista nopeasti toinen puoli ja käännä. Laita siivu cheddaria ja anna sulaa.
4. Voitele sämpylän pohja majoneesilla. Lisää sitten salaatti, pihvi, punasipuli, tomaatti ja lopuksi majoneesilla voideltu kansi päälle.

## **Tryffelimajoneesi**

1. Sekoita ainekset keskenään.



# CREMOLATA CHICK SANDWICH

---

10 henkilölle

Broilerin paistileike, 1 kg  
miedosti suolattu

## Cremolata

Persilja, hienonettuna 1 pnt  
Sitruunan kuori 2 kpl  
Sitruunan mehu 0,5 dl  
Knorr Valkosipuli Puré Professional 20 g  
Oliiviöljy 1 dl

Sekoita kaikki aineet sekaisin. Grillaa broilerin paistileikkeet kypsäksi. Nosta kypsät paistileikkeet astiaan ja kaada cremolata joukkoon, sekoita. Tarkista maku, lisää tarvittaessa suolaa.

## Sandwich

Cremolata broileri  
Maalaisleipää, paahdettuna 10 siivua  
Timjamimajoneesi (kts. resepti alla) 360 g  
Pecorinojuusto 200 g

Siivuta broileri valmiiksi. Kokoa leipä: laita majoneesia pohjalle, broileri päälle ja koristele raastetulla pecorinojuustolla. Halutesasi lisää yrttejä koristeeksi.

## Timjamimajoneesi

Hellmann's Professional -majoneesi 300 g  
Knorr Tahnamauste Timjami 20 g

Sekoita ainekset keskenään.



# GRILLATTUA SELLERIÄ, PECORINOA JA PEURAN SYDÄNTÄ

---

10 henkilölle

## Selleri

Mukulaselleri	2 kpl
Oliiviöljy	
Maille Sherryviinietikka	
Suola	
Mustapippuri	
Tryffelimajoneesi (kts. resepti vierestä)	250 g
Pecorino	100 g
Peuran sydän	100 g

## Tryffelimajoneesi

Hellmanns Professional -majoneesi	200 g
Tryffeliöljy	20 g

Sekoita ainekset keskenään.

## Selleri

Pese selleri huolellisesti. Paahda kokonaista selleriä 200 asteessa tunnin verran. Laske lämpötila 160 asteeseen ja paahda vielä tunti. Anna jäähtyä.

Murra selleristä sopivan kokoisia paloja. Sivele pintaan oliiviöljyä sekä etikkaa ja mausta suolalla ja mustapippurilla. Grillaa pinnat tummanruskeiksi. Pursota majoneesia pintaan. Raasta pecorinoa ja peuran sydäntä pintaan.

## Savustettu peuran sydän

Peuransydän	2 kpl
Suola	200 g
Sokeri	75 g

Pese sydämet huolellisesti. Taputtele kuivaksi. Upota sydämet sokerisuolaan kokonaan. Anna olla kaksi vuorokautta. Pese sokerisuola pinnasta huolellisesti pois. Kylmäsavusta sydämet miedossa savussa. Pakasta ennen raastamista.



# PATTY MELT SANDWICH

.....

1 henkilö

The Vegetarian Butcher	1 kpl
Raw NoBeef Burger	
Paahtoleipää	2 siivua
Cheddar	40 g
Hellmann's Real majoneesi	30 g
Maille Dijon Originale sinappi	10 g

## Lisäksi

Karamellisoitua sipulia (katso ohje oikealla)

Paista Raw NoBeef Burger burgerpihvi kypsäksi. Voitele paahtoleipäsiivujen pinnat majoneesilla ja aseta siivut cheddaria molemmille puolille, aseta pihvi leivän päälle ja laita kasa karamellisoitua sipulia päälle ja toinen leipäsiivu kanneksi.

Paahda voileipägrillissä tai parilalla kauniin ruskeaksi.

## Karamellisoitu sipuli

10 henkilölle

Keltasipuli	1 kg
Voi/margariini	60 g
Maille Valkoviinietikka	20 ml
Knorr Professional Kanafondi	500 ml

Paahda sipulit kuivalla pannulla kauniin ruskeaksi. Lisää voi/margariini ja jatka paistamista. Lisää etikka ja haihduta pois. Kaada joukkoon kanafondi ja keitä kunnes sipuli on pehmeää, lisää tarvittaessa fondia tai vettä. Tarkista maku.





# SAVUSTETTUA LOHTA JA PAAHDETTUA PERUNASALAATTIA

---

10 henkilölle

Lohifilettä	<b>2 kg</b>
Vesi	<b>500 g</b>
Suola	<b>50 g</b>

Sekoita suola ja vesi. Leikkaa lohi annospaloiksi tai jätä isommiksi paloiksi. Laita lohettu vakuumpussiin ja kaada suolaliuos päälle. Sulje vakuumi ja jätä suolautumaan vähintään 4 tunniksi mutta voit antaa lohettu olla liemessä myös yön yli.

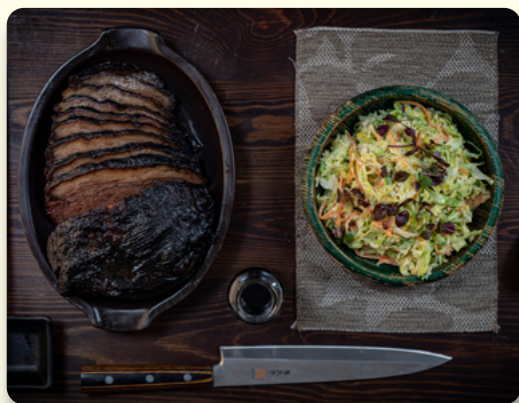
Savusta lohi kypsäksi ja tarjoile paahdetun perunasalaatin kanssa.

## Paahdettu perunasalaatti

Varhaisperuna	<b>1 kg</b>
Hellmann's Sitruunavinegretti	<b>150 g</b>
Suola	<b>10 g</b>
Mustapippuri, jauhettu	<b>1 g</b>
Kevätsipuli, hienonnettu	<b>100 g</b>
Kapris, pieni	<b>50 g</b>

Paahda perunat 200-asteisessa uunissa kypsäksi. Sekoita lämpimien perunoiden joukkoon vinegretti, suola ja mustapippuri ja sekoita. Anna perunoiden jäähtyä ja sekoita joukkoon juuri ennen tarjoilua kevätsipuli ja kaprikset.

# SAVUSTETTUA NAUDAN RINTAA JA COLESLAW



10 henkilölle

## Savustettua naudan picancha

Naudan picancha tai naudan rintaa	2 kg
Vesi	500 ml
Suola	50 g
Kahvia	

Liuota suola veteen ja laita liuos naudan rinnan kanssa vakuumpussiin ja sulje pussi. Anna suolautua kylmässä vähintään 1 päivän.

Poista liha vakuumista ja kuivaa lihan pinta. Hiero maustetahna, lihan pintaan ja savusta epäsuorassa lämmössä grillissä 8 tuntia tai kunnes naudan rinnan sisälämpö on 88 astetta. Valele tai sumuta lihan pintaa savustuksen ajan laihalla kahvilla. Anna lihan levätä vähintään yhden tunnin ennen tarjoilua.

## Maustetahna

Knorr Valkosipuli Puré Professional	50 g
Knorr Savuchili Puré Professional	20g
Knorr Umami	20 g
Mustapippuri, jauhettu	2 g

Sekoita kaikki aineet ja hiero suolatun lihan pintaan.

## Coleslaw

Kaalisuikale	700 g
Porkkanasuikale	200 g

## Kastike

Hellmann's Real majoneesi	300 g
Knorr Valkosipuli Puré Professional	25 g
Sitruunamehu	25 g
Maille Dijon Originale Sinappi	50 g
Sokeri	25 g
Knorr Kylmäliukoinen tärkkelys	10 g

Sekoita kastikkeen aineet. Sekoita kastike kaalin ja porkkanan kanssa sekaisin ja anna saalaatin tekeytyä kylmässä 15–30 min, tarjoile.

## VINKKI

Kylmäliukoinen tärkkelys auttaa pitämään kastikkeen ja kaalista irtoavan nesteen kiinni, jotta se ei valu astianpohjalle.



# SAVUSTETTUA PORSAAN NISKAA CHAR SIU

10 henkilölle

Porsaan niska	<b>2 kg</b>
Vesi	<b>500 g</b>
Suola	<b>50 g</b>

Sekoita suola ja vesi sekaisin. Halkaise porsaan niska pituussuunnassa halki. Laita halkaistut porsaan niskaat vakuumpussiin ja kaada suola-liuos päälle. Sulje vakuumi ja jätä suolautumaan 2 päiväksi.

## Suolattu porsaan niska

Kiinalainen viisimausteseos	<b>10 g</b>
Soijakastike	<b>20 g</b>
Fariinisokeri	<b>40 g</b>
Knorr Inkivääri Puré Professional	<b>60 g</b>

Sekoita mausteet, soijakastike, sokeri ja inkivääripyre sekaisin. Hiero porsaan niskan pintaan ja anna maustua kylmässä yön yli. Savusta lihoja grillissä epäsuorassa lämpötilassa 4 tuntia, sivele tai sumuta lihaa kypsennyksen ajan soja-sokeriliemellä (katso ohje oikealla).





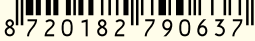
Nosta lihat pois savusta ja kääri folioon. Jatka kypsentämistä folioon käärittynä epäsuorassa lämmössä siten, että sisälämpötila on 85 astetta.


## Soija-sokeriliemi




Vesi	<b>300 g</b>
Soija	<b>200 g</b>
Sokeri	<b>100 g</b>




## Kewpie-majoneesi




Hellmann's Professional -majoneesi	<b>200 g</b>
Sitruunamehu	<b>10 g</b>
Knorr Aromat	<b>3,5 g</b>
Dashu liemi granula	<b>1,5 g</b>
Sinappijauhe	<b>0,5 g</b>


Tuote	EAN myyntierä
Hellmann's Real majoneesi 2 L	 8 720182 760210
Hellmann's Real majoneesi 5 L	 8 720182 759054
Hellmann's Real majoneesi 10 L	 8 720182 757357
Hellmann's Professional majoneesi 5 L	 8 720182 776228
Hellmann's Vegaanimajoneesi 3 L	 8 720182 790637




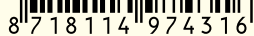
Hellmann's Ketsuppi 5 kg	 5 601169 801818
--------------------------	---




Hellmann's Real majoneesi 198 x 10 ml	 8 711200 486564
Hellmann's Ketsuppi 198 x 10 ml	 8 711200 486571
Hellmann's Sinappi 198 x 10 ml	 8 711200 486588





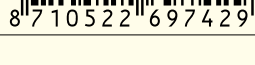
Hellmann's Majoneesi täyttöpussi 3 x 2,25 kg	 8 717163 821183
Hellmann's Ketsuppi täyttöpussi 3 x 2,5 kg	 8 717163 821190
Hellmann's Sinappi täyttöpussi 3 x 2,5 kg	 8 717163 821206



Maille Dijon Originale sinappi 1 kg	 8 711200 375691
Maille Sherryviinietikka 6 x 500 ml	 8 710522 667125
Maille Valkoviinietikka 6 x 500 ml	 8 710522 952733


Hellmann's Sitruunavinegretti 6 x 1 L	 8 722700 557302
---------------------------------------	---

Tuote	EAN myyntierä
Knorr Valkosipuli Puré Professional 2 x 750 g	 8 722700 670438
Knorr Curry Puré Professional 2 x 750 g	 8 718114 974361
Knorr Savuchili Puré Professional 2 x 750 g	 8 712566 618279
Knorr Inkivääri Puré Professional 2 x 750 g	 8 718114 974316

Maizena maissitärkkelys 4 x 2,5 kg	 5 704066 330013
Maizena maissitärkkelys 12 x 700 g	 5 704066 330020
Knorr Kylmäliukoinen tärkkelys 4 kg	 8 714100 851524

Knorr Tahnamauste Provence 2 x 340 g	 5 704066 306216
Knorr Tahnamauste Timjami 2 x 340 g	 5 704066 306186
Knorr Umami 3 x 1 kg	 8 712566 938919
Knorr Aromat 3 x 1,2 kg	 8 711327 456198
Knorr Aromat 7 kg	 8 710522 697429

Knorr Kasvisfondiiviste 6 x 1 L	 8 720182 272805
Knorr Professional Kanafondi 5 x 1 L	 8 720182 470881

The Vegetarian Butcher Raw NoBeef Burger 2,26 kg	 8 710522 767054
--	--